20

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN

Argent[...] A 30.-
Urugu[...]





Enciclopedia de
PLANTAS QUE CURAN

FASCICULO 20 Año 1987

Director Responsable
Lic. Danilo M. Conseil
Director Editorial
Inés C. González López

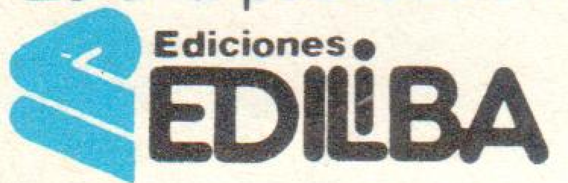
Diagramación
Tito Fiori

Armado
Marcelo Villegas-Dario Shinji

Dibujos
Jorge Mercado

Fotografía
Eduardo Lettieri

Es una publicación de



Córdoba 1364 5 D
Capital Federal

Distribuidora en Capital Federal
Juan Vidal e Hijos
Carlos Pellegrini 739 1° 4

Distribuidor en Interior
SADYE S.A.
Av. Belgrano 355 9° y 10° Piso
T.E. 30-5847-1536-1537
Capital Federal

Distribución en el Uruguay
Hebert Berriel - Nery Martínez
Hebert Berriel Bello
Paraná 750
Tel. 90-5155 91-5614
Montevideo

Distribuidor Interior Uruguay
Distribuidora América
Paraná 750 - Tel. 91-5614
Montevideo

Impreso en Talleres Gráficos
RECALI S.A.
Perdriel 1534 - Capital

SUMARIO

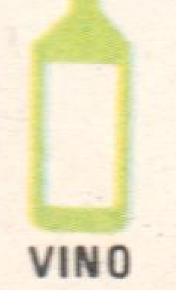
Esta publicación solamente aspira a informarlo de las propiedades curativas de algunas plantas conocidas en nuestro país. No es un manual para automedicarse ni pretende reemplazar la labor de un facultativo. Consulte a su médico, solamente él puede ser quien decida y supervise un tratamiento prolongado.

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN en una obra compuesta de 30 fascículos de aparición semanal que se encuadernarán en dos volúmenes de 15 fascículos cada uno.









SAUCE



Nombre científico:
Salix Huomboldtiana Willd,
Salix Chilensis.
Famiiia:
Salicáceas.
Otros nombres:
Sauce Negro, Sauce Chileno, Sauce Colorado, Sauce criollo

Arbol de tronco gureso, derecho, muy ramificado, de corteza gruesa y hendida. La copa es irregular compuesta de ramas péndulas y ligeramente pubescentes. Las hojas son alternas, oblongas y lanceoladas, con el ápice agudo y pecíolo muy corto, de borde serrado, verdes y glabras por el haz, blancas y algo tormentosas por el envés. Esta planta está muy difundida en nuestro país de norte a sur, crece, preferentemente, a lo largo de los ríos y parajes húmedos. Esta afinidad del sauce por el agua fué percibida desde la antigüedad, su nombre científico deriva del celta "sal-lis", próximo al agua.

La corteza de las ramas del Sauce contiene **salicina**, substancia astringente, febrífuga, tónico estomacal y amargo La forma más común de consumo es como cocimiento, a razón de 40 gramos por litro de agua. Se hace hervir durante 20 minutos y se toman de 4 a 5 tacitas diarias. Este cocimiento es muy indicado en casos febriles y digestiones lentas. Además es antiespasmódico y calmante, recomendado en casos de dolores estomacales, reumatismo y menstruaciones dolorosas (disminorreas).

También puede prepararse una tintura y un vino.

TINTURA DE SAUCE

Corteza de Sauce . . . . 80 gr.
Alcohol de 70º . . . . . . 200 c.c.

Una cucharadita disuelta en un vaso de agua tibia, la infusión de su agrado o jugo de frutas, tres o cuatro veces al día.

VINO DE SAUCE

Vino blanco generoso
dulce . . . . 800 c.c.
Tintura de Sauce . . . . . 200 c.c.

Una copita antes o después de las comidas, dos veces al día. En uso externo, la corteza tiene propiedades astringentes y cicatrizantes. A tal fin se prepara un cocimiento con 50 gr. de corteza por litro de agua y se utiliza como vulnerario y detersivo para lavar heridas en vías de cicatrización o colocar compresas tibias en casos de granos, forúnculos, etc.

Las hojas de Sauce tienen propiedades ligeramente soporíferas y sedantes. Se toma bajo forma de infusión a razón de 20 gr. de hoja por litro de agua. Dosis recomendada: una taza tibia antes de acostarse. Este té es indicado en casos de insomnio de origen nervioso, estados depresivos y angustias. También se puede preparar una tintura.



TINTURA DE HOJAS DE SAUCE

Hojas de Sauce . . . . 40 gr.
Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.

Una cucharadita disuelta en una taza de agua tibia o un té de propiedades tranquilizantes para potenciar sus efectos.

Las ramas tiernas carbonizadas convenientemente dan un carbón vegetal útil como absorvente en casos de pirosis (acidez acompañada de flatulencia).

SAUCO



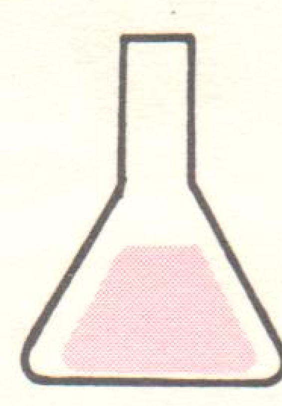
Nombre científico:
Sambucus Nigra
Familia:
Caprifoliáceas

Arbusto mediano, con ramas largas, redondas, nudosas y llenas de médula blanda y espon-

josa. Las ramas son de color pardo claro; las hojas son compuestas y opuestas, de folíolos ovales y ápice agudo, de borde serrado, muy frágiles y de un olor fuerte y penetrante. Las flores, dispuestas en racimos terminales, tienen cinco pétalos, son de color blanco amarillento, muy perfumadas y de sabor mucilaginoso y amargo. El fruto es una baya globosa y oscura.

Esta planta abunda en la zona norte y litoral de nuestro país.

Las flores del sauco tienen propiedades sudoríficas, febrífugas, depurativas y levemente laxantes. La forma más frecuente de uso es como infusión, a razón de 6 gramos de hojas en medio litro de agua. Se calienta hasta ebullición y se toma una tacita, bien caliente, cada quince minutos hasta que rompa el sudor. También se puede preparar una tintura.



TINTURA DE FLORES DE SAUCO

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Flores de Sauco . . . . 40 grs.

Una cucharadita disuelta en una taza de agua caliente cada dos horas.

Tanto el té como la tintura de flores de sauco, por sus propiedades sudoríficas, son muy recomendados en casos de sarampión, escarlatina, varicela y otras enfermedades eruptivas.

En uso externo, tiene propiedades resolutivas (emoliente) en casos de inflamaciones cutáneas, granos, abscesos, etc. Para este fin se prepara una infusión a razón de 50 gramos de flores por litro de agua y se usa para aplicar compresas tibias en la zona afectada. También se puede usar compresas tibias en la zona afectada. También se puede usar la tintura: una cucharada sopera en una taza de agua tibia. Si se desea, se puede preparar un aceite y una pomada emoliente.

ACEITE DE FLORES DE SAUCO

Aceite de oliva. . . . . . . 500 c.c.
Flores de Sauco. . . . . . . 30 grs.

Se calienta el aceite con las hojas a baño maría durante tres horas. Se envasa, se tapa la botella herméticamente. Se deja en maceración en un lugar cálido durante treinta días.

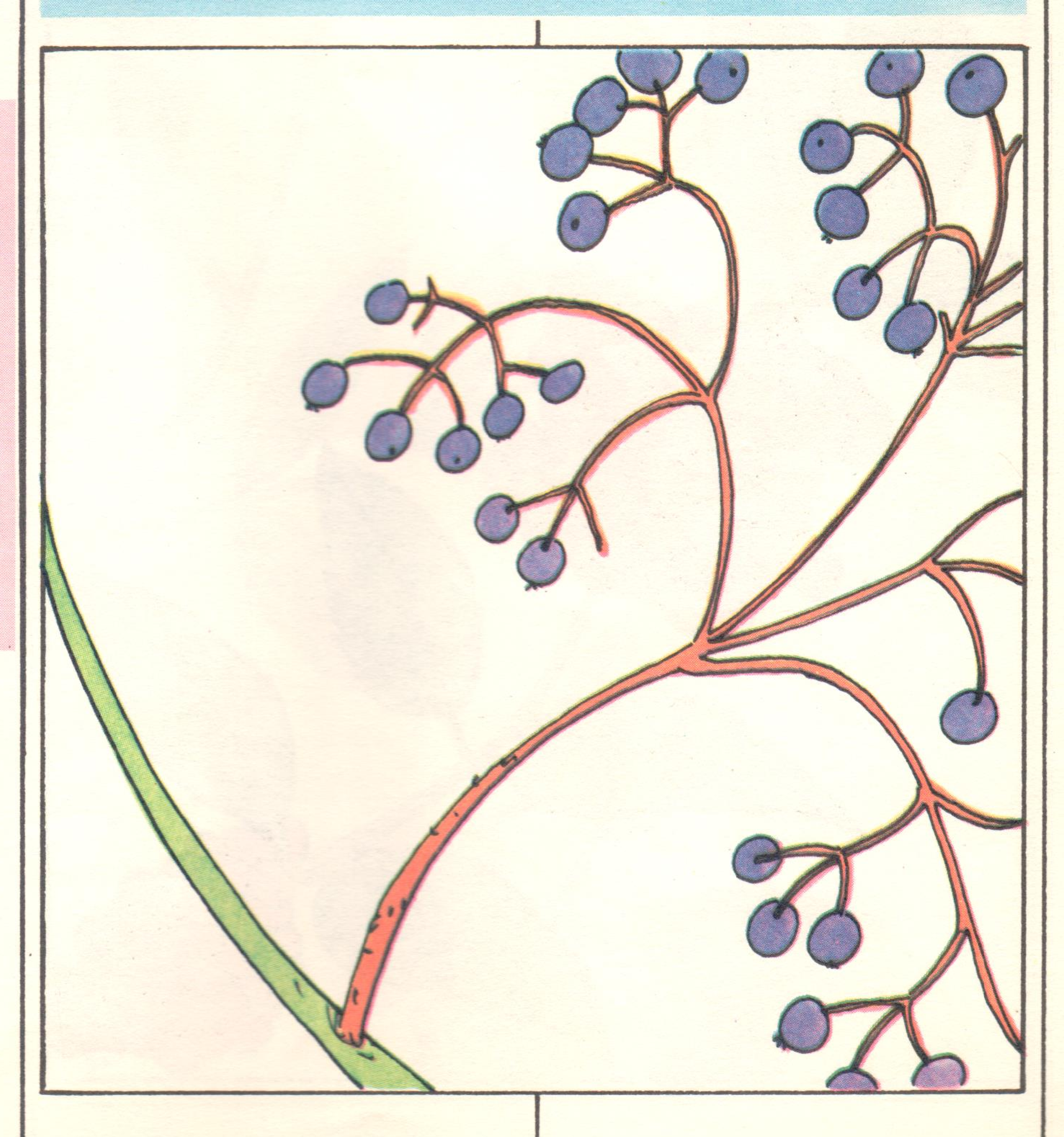
El liber (segunda corteza, compendida entre la corteza externa y el tronco) tiene propiedades diuréticas laxantes, sudoríficas y depurativas. Se consume en forma de cocimiento a razón de 20 gramos de liber en medio litro de agua. Se calienta hasta que estalle el hervor y se toma en tazas durante el día. Si se desea provocar sudor enérgico: beber una tacita bien caliente cada 15 mi-

Las bayas tienen propiedades depurativas, laxantes, antineurálgicas, aperitivas y sudoríficas. La forma más común de consumo del fruto es fresco, en

POMADA DE FLORES DE SAUCO

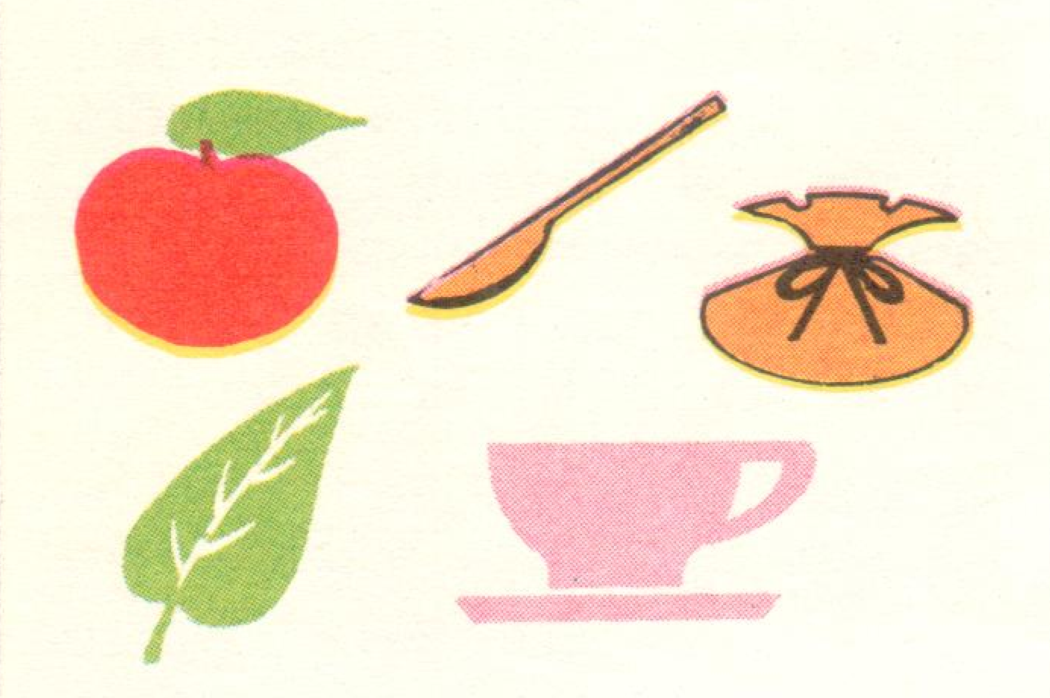
Grasa de cerdo de buena calidad. . . . . 150 grs.
Manteca sin sal . . . . . . 100 grs.
Cera de Abejas. . . . . 10 grs.
Flores de Sauco . . . . 40 grs.

Se calienta esta mezcla a baño maría durante seis o siete horas. Se retira del fuego y se deja reposar toda una noche. Al día siguiente se elimina el líquido sobrenadante, si lo hubiera, se vuelve a calentar a baño maría durante una hora, se cuela en caliente y se guarda en envases apropiados.



forma de infusión. Se coloca una cucharada sopera en una taza de agua hirviendo, se deja reposar, se cuela y se bebe. Dosis recomendada: dos tazas al día. Si las bayas son secas, la cantidad recomendada es una cucharadita de café.

SAUCO ROJO



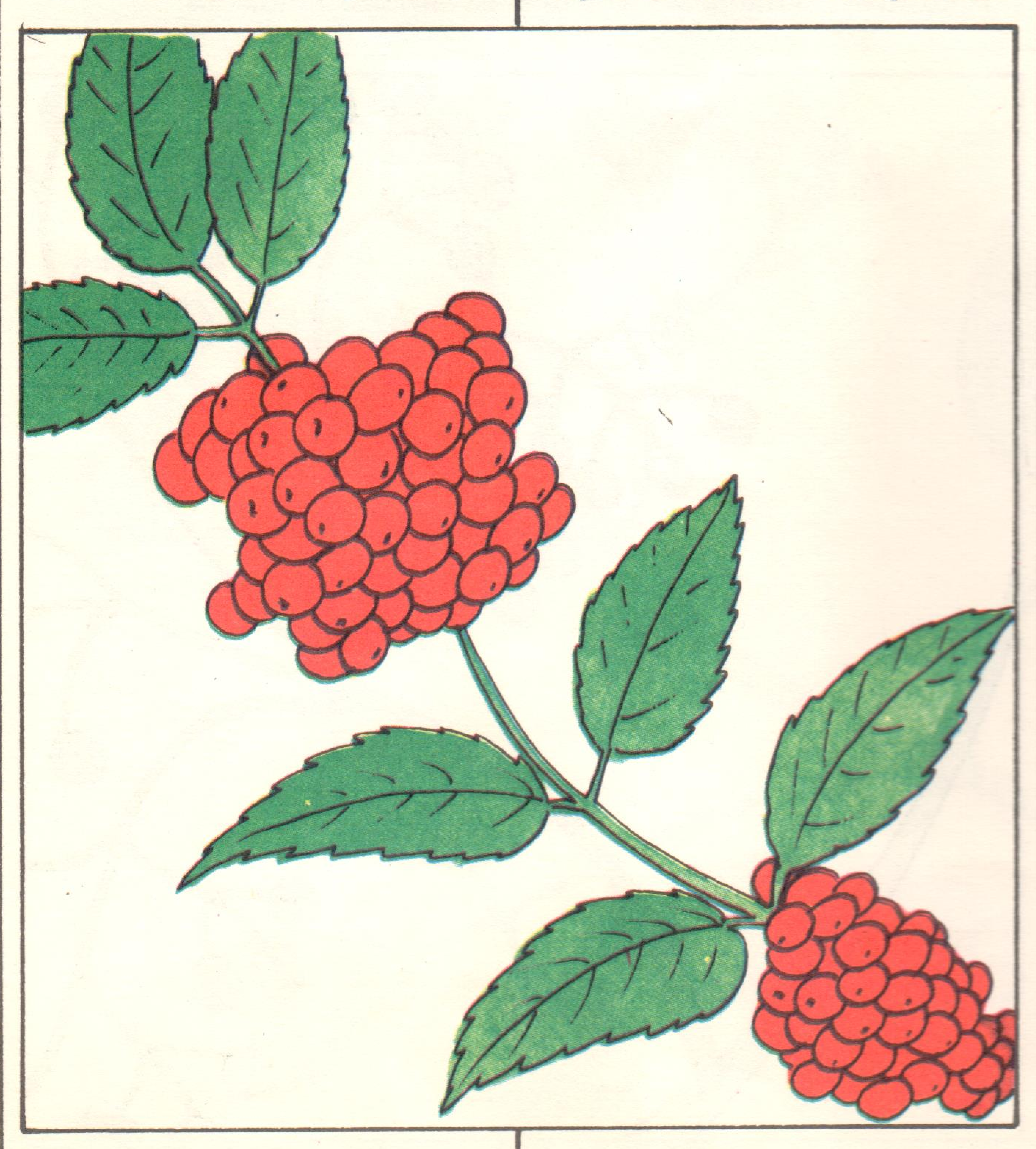
Nombre científico:
Sambucus Racemosa
Familia:
Caprifoliáceas

Arbusto ramificado de corteza gris parduzca y médula amarillenta que alcanza la altura de un árbol pequeño. Las hojas son opuestas, compuestas, de tres folíolos, ovales, ligeramente pecioladas, de borde dentado y terminado en punta. Las flores se agrupan en espigas terminales, de forma piramidal y son de color verdoso. El fruto es una baya roja, de sabor ligeramente ácido, con numerosas semillas pequeñas.

Los frutos se utilizan para la elaboración de mermeladas y dulces que mantienen las propiedades medicinales del fruto fresco. Si se desea, se puede colocar un puñado de frutos machacados en medio litro de agua caliente y beber esta infusión, preferentemente en ayunas o antes de acostarse para aprovechar sus propiedades laxantes.

Las hojas se utilizan en la preparación de una infusión de propiedades sudoríficas y diuréticas, recomendada en casos de enfermedades donde se haga necesaria la eliminación de líquidos o una transpiración violenta (estados gripales). Se prepara con una cucharada de hojas en una taza de agua caliente. Dosis recomendada: tres tazas al día.

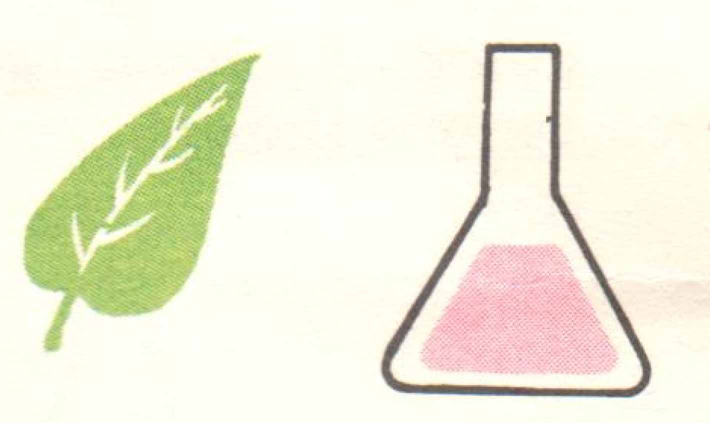
En uso externo, una cataplasma de hojas machacadas tiene propiedades resolventes y ayuda a madurar granos, forúnculos, panadizos y abscesos.





SEMEN CONTRA
(VER SANTONICO)

SEN



Nombre científico:
Cassia Obovata Coll.
Familia:
Papilionáceas

Arbusto mediano, puede llegar a los cuatro metros de altura, de tronco oscuro y espinoso y hojas compuestas. Las flores, agrupadas en racimos terminales, son de color amarillo y perfume muy penetrante.

Las hojas de Sen tienen propiedades catárticas (purgante suave). No producen sequedad de vientre y se pueden usar sin inconvenientes. No son recomendables en casos de embarazo y estados inflamatorios del intestino. La forma más frecuente de uso es como cocimiento, a razón de 10 gramos de hojas en medio litro de agua; se calienta hasta ebullición y se toman dos tazas en ayunas, con media hora de intervalo, o una taza al acostarse. Algunas personas pueden ser sensibles al gusto del cocimiento, en este caso se puede hacer una fórmula compuesta con el agregado de

semillas de anis, hinojo y flores de sauco.

También se puede preparar una tintura de Sen, simple o compuesta.



TINTURA DE SEN (SIMPLE)

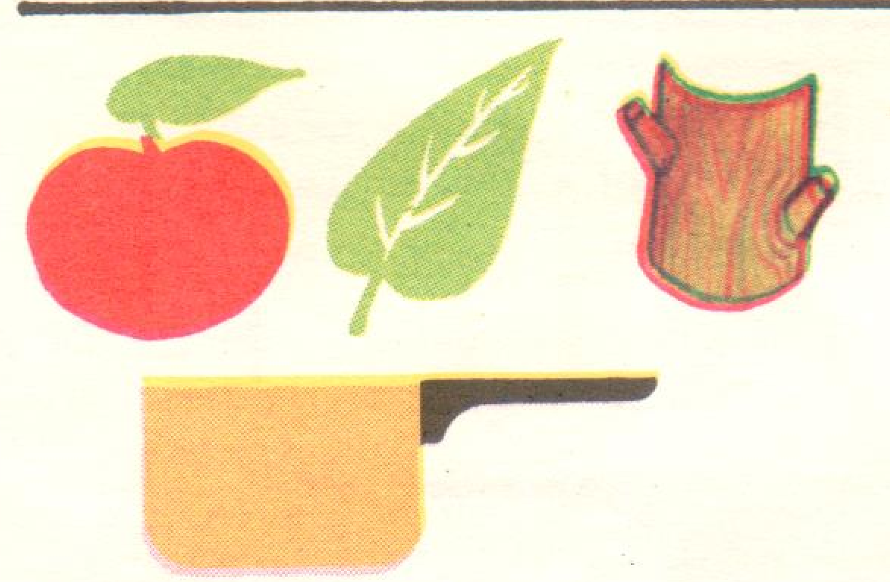
Alcohol de 90º . . . . . . 200 c.c.
Hojas de Sen . . . . 20 grs.

TINTURA DE SEN (COMPUESTA)

Alcohol de 90º . . . . . . 200 c.c.
Hojas de Sen . . . . 20 grs.
Semillas de Anis . . . . 5 grs.
Semillas de Hinojo. . . . . . 2 grs.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia. Una taza a la noche antes de acostarse o dos en ayunas.

SERBAL SILVESTRE



Nombre científico:
Sorbus Aucuparia
Familia:
Rosáceas

Arbol de tronco recto y liso, provisto de ramas gruesas que conforman una copa abierta, que alcanza hasta los 8 metros de altura. Las hojas son alternas y compuestas, de folíolos ovales o elípticos, de borde dentado, la cara superior es verde oscuro y la inferior más clara. Las flores, compuestas de cinco pétalos, son de color blanco y se agrupan en racimos axilares o terminales. El fruto, llamado Serba, tiene la forma de una pera pequeña y es de color amarillo o amarillo rojizo.

Los frutos del Serbal tienen propiedades astringentes y antidiarreicas. Se consumen frescos o en forma de jarabe, que se prepara espesando el jugo en frío con azúcar. También se puede consumir la pulpa que se obtiene pasando el fruto machacado a través de un tamiz y agregandole un poco de azúcar para espesarlo ligeramente. Estas preparaciones son para consumo inmediato.

Si se desea, se pueden elaborar conservar y mermeladas por los métodos tradicionales. Otra forma de preparar el fruto es como granulado. Se machaca el fruto y se pasa por un tamiz, luego se cuela a través de una muselina limpia hasta recoger todo el jugo. Se le empieza a agregar azúcar, revolviendo

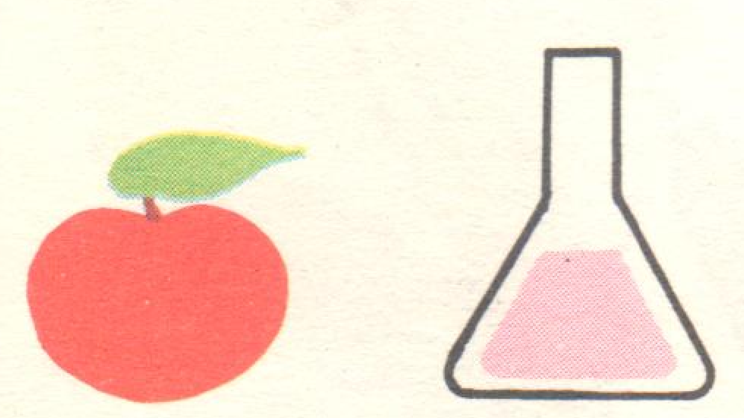


constantemente, hasta obtener una pasta, que se deja secar al sol o bien en un horno a temperatura baja.

Una vez totalmente seco, se retira este preparado del recipiente y se muele en un mortero hasta obtener granos de consistencia gruesa, que se guardan en frascos de vidrio de boca ancha y tapa hermética. Para consumo, se disuelve una o dos cucharadas de este polvo en un vaso de agua fresca. Las propiedades astringentes de los frutos se aprovechan para elaborar una mascarilla de belleza, que se aplica en casos de piel rugosa o fatigada.

Con las hojas y la corteza se puede elaborar un colutorio apto para tratar enfermedades de boca o garganta, encías sangrantes o aftas bucales. Se prepara un cocimiento con un puñado de hojas y corteza en un litro de agua, y se utiliza este líquido para hacer gárgaras y buches.

SEREIPO



Nombre científico:
Mirospermum Frutescens
Otros nombres:
Guatemare, Palo de sereipo.

Esta planta crece espontáneamente en las provincias del litoral.

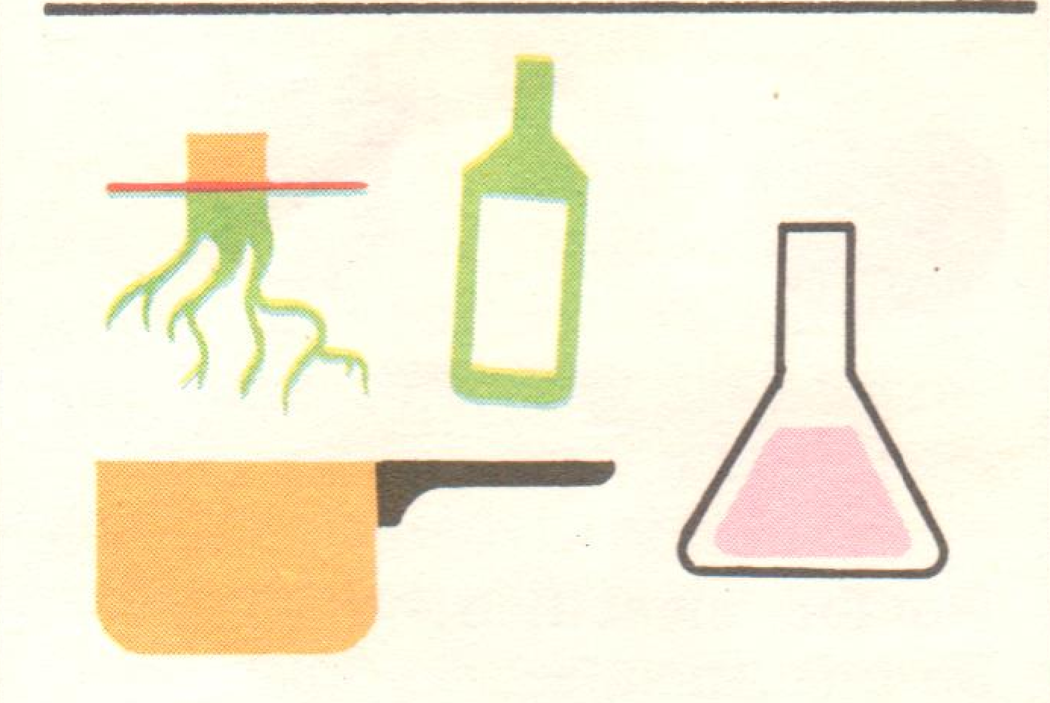
Los frutos del Sereipo tienen propiedades levemente analgésicas y antirreumáticas. Para aprovechar al máximo sus propiedades se prepara una tintura.

TINTURA DE SEREIPO

Alcohol de 90º . . . . . . 500 c.c.
Sereipo (frutos). . . . . . 100 c.c.

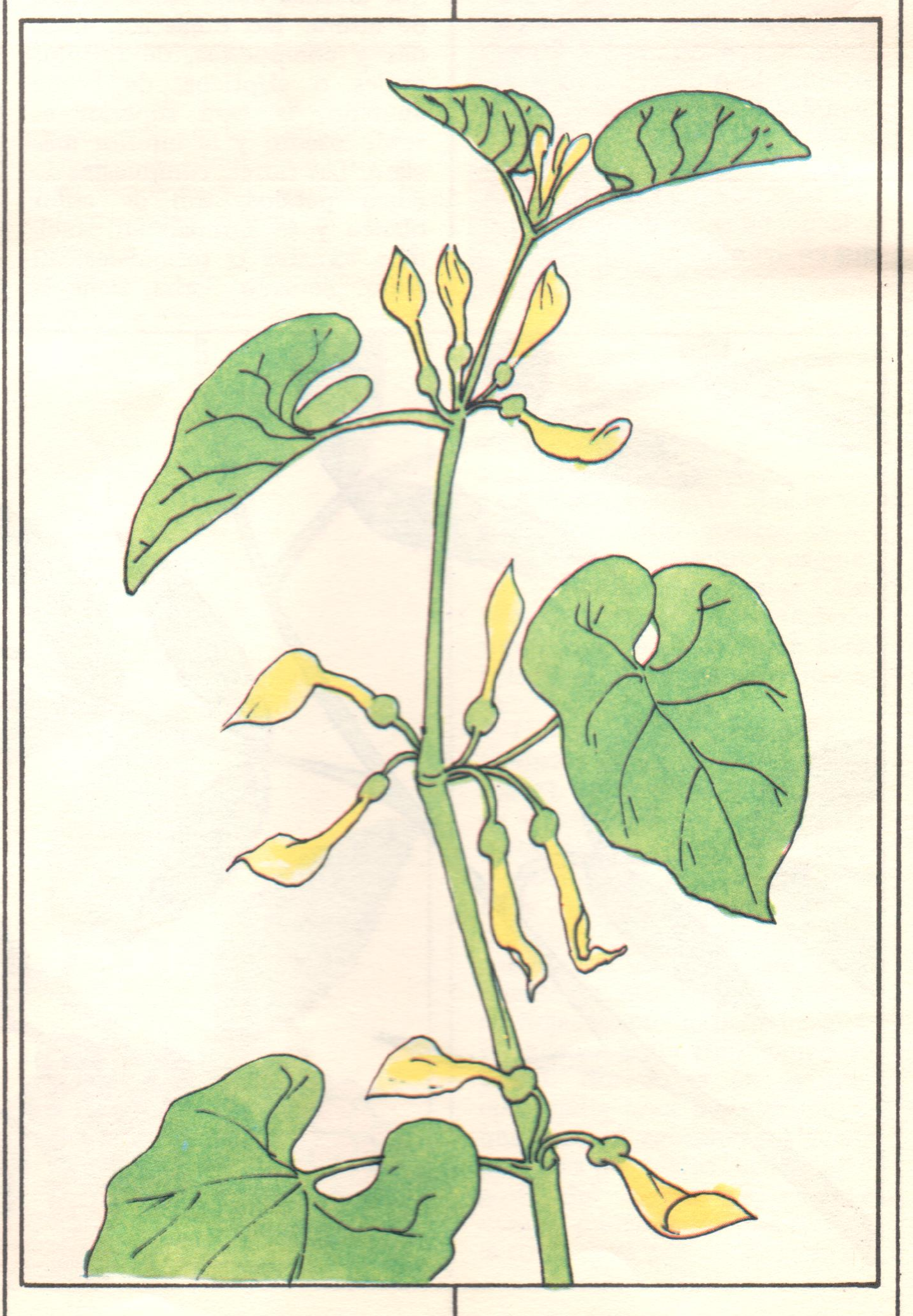
Se aplican friegas, varias veces al día, en las zonas anfectadas o doloridas.

SERPENTARIA DE VIRGINIA



Nombre científico:
Aristolochia Serpentaria
Familia:
Aristoloquiáceas

Planta de raíz tuberosa, ramificada, con numerosas radículas. De la raíz nacen una serie de tallos erectos, muy poco ramificados y frágiles. Las hojas son alternas, de forma sagital (semejante a flecha), con las nervaduras muy marcadas, de borde entero y lámina amplia. Las flores nacen en las axilas de las hojas, en el extremo de un largo pedúnculo, son solitarias, pequeñas y de color rojo oscuro. En nombre de esta planta deriva de las propiedades que se le atribuían en la antiguedad, hoy desechadas, de ser un buen antídoto contra las picaduras de serpientes venenosas o de curar mordeduras de perros hidrófobos.



La raíz de la Serpentaria se consigue en tiendas especializadas y tiene propiedades estimulantes, sobre todo en casos de debilidad generalizada, aperitivas y tónico estomacales.

La forma de consumo es como cocimiento, a razón de 4 gramos de raíz en medio litro de agua. Dosis recomendada: dos tazas al día. Si se desea se puede elaborar una tintura o un vino.

TINTURA DE SERPENTARIA

Alcohol de 80º . . . . . . 200 c.c.
Raíz de Serpentaria. . . . . 20 gr.

Una cucharadita de café, disuelta en una taza de agua tibia, dos veces al día.

VINO DE SERPENTARIA I

Vino blanco dulce . . . . 800 c.c.
Tintura de Serpentaria. 200 c.c.

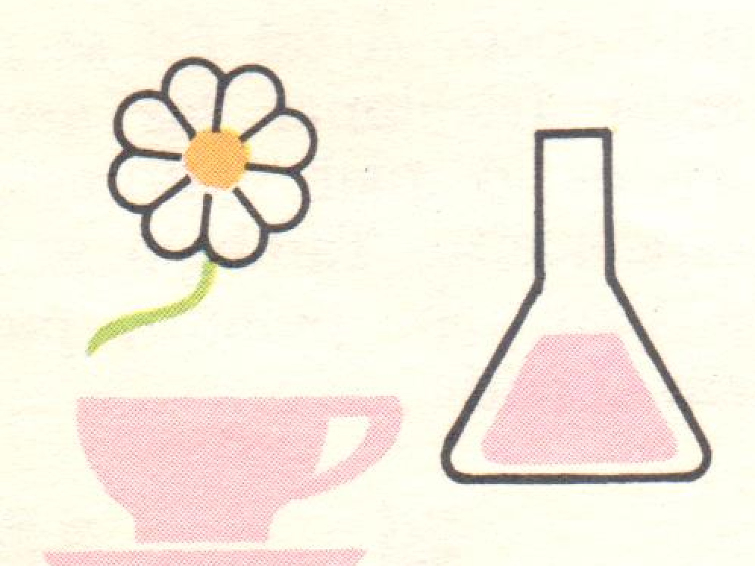
Una copita antes de las comidas principales.

VINO DE SEPENTARIA II (COMPUESTO)

Tintura de Angélica. . . . 50 c.c.
Tintura de Anis. . . . . . . 50 c.c.
Tintura de Genciana . . . 50 c.c.
Tintura de Serpentaria. . 50 c.c.
Vino generoso blanco dulce 1 lt.

Una copita antes de las comidas como aperitivo, después como digestivo.

SERPOL



Nombre científico:
Thimus Serpyllum

Familia:
Labiadas.
Otros nobmres:
Tomillo Silvestre.

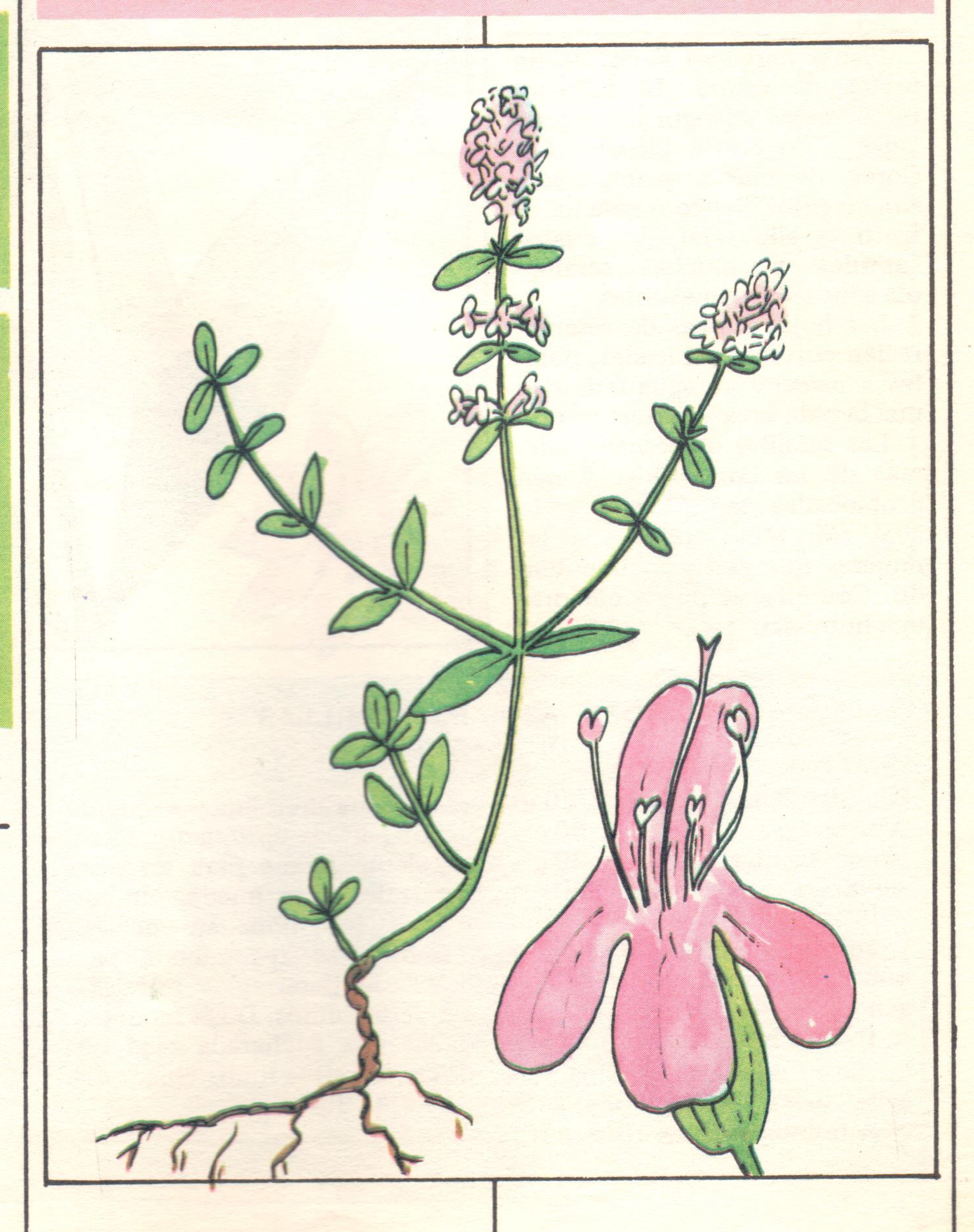
Arbusto perenne provisto de numerosas radículas. El tallo es rastrero, del que parten numerosas ramitas tormentosas, de color marrón claro y sección cuadrangular. Las hojas son opuesta, ovalada y de pecíolo muy corto o casi sésiles. Las flores, de color lila, se agrupan en pequeñas espigas.

Las flores del Serpol tienen propiedades antiespasmódicas, carminativas, diuréticas y expectorantes. Es especialmente indicada en casos de dolores intestinales productos de malas digestiones y retención de gases. La forma más común de empleo es como infusión a razón de 25 gramos de flores por litro de agua. Se toma de a tazas durante el día. Si se lo desea usar como expectorante se recomienda beberlo caliente y endulzado con miel o azúcar quemada. También se puede preparar una tintura.

TINTURA DE SERPOL

Alcohol de 70º . . . . . . 200 c.c.
Flores de Serpol . . . . . . 60 grs.

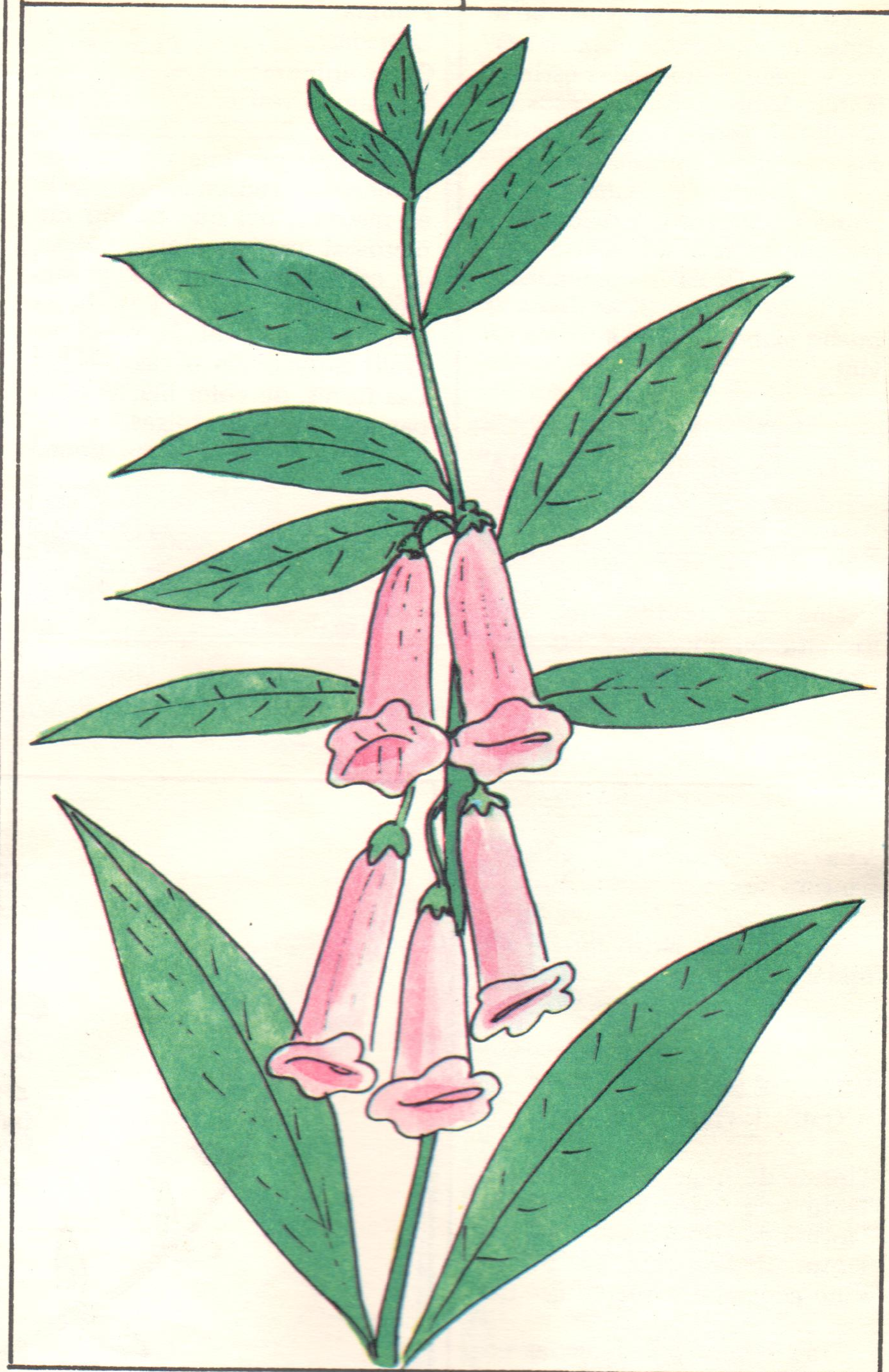
Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia (o caliente, si se lo desea usar como expectorante) o la infusión de su agrado, tres o cuatro veces al día.



SESAMO



Nombre científico:
Sesamum Orientale
Familia:
Pedaliáceas
Otros nombres:
Ajonjolí, Alegría.



Planta herbácea anual de un metro de altura. El tallo es recto, hojas triangulares, pecioladas y de borde serrado. Las flores, de corola acampanada, son de color blanco o rosado. El fruto es elipsoidal, con cuatro cápsulas y muchas semillas oleaginosas y comestibles.

Las hojas frescas de sésamo, recién cortadas y picadas, puestas a macerar en agua fría, dan una bebida sana y refrescante.

Las semillas de sésamo, además de ser comestibles tienen propiedades lactíferas por lo cual son recomendadas a las mujeres que están amamantando. Con ellas se puede elaborar una horchata.

HORCHATA DE SEMILLAS DE SESAMO

Semillas de sésamo	30 gr.
Azúcar..............	30 grs.
Goma Arábiga........	20 grs.
Agua	250 c.c.

Se muelen las semillas de sésamo en un mortero, se le agregan el azúcar y la goma arábiga, se trabaja hasta formar una pasta. Se le agrega agua tibia y se agita hasta obtener una solución homogénea. Se filtra a través de una muselina y se guarda en un envase apropiado. Es un excelente jarabe para las toses catarrales y se puede administrar a los niños sin peligro. También se recomienda para casos de desarreglos intestinales de los niños. Dosis recomendada: una cucharada cada tres horas. Para los niños chicos disminuir la dosis.

El aceite de sésamo es un excelente tónico. En casos de debilidad y desnutrición se recomienda una cucharada sopera en ayunas. Además tiene propiedades suavizantes y tónico epidérmico. A tal fin se recomienda friccionar las áreas con callos o piel endurecida con este aceite. También se lo puede usar, sin peligro, para suavizar el cutis.



SIEMPREVIVA



Nombre científico:
Sempervivum Tectoruml.
Familia:
Crasuláceas

Planta perenne de hojas planas ovaladas, gruesas y jugosas. Las flores, con escamas carnosas, tienen de cinco a nueve pétalos que no se marchitan (de ahí su nombre) de color rojizo. Crece en los muros viejos, en rocas rodeadas de vegetación y en los techos de las casas.

Las hojas de siempreviva tienen propiedades emolientes, coricidas y sedantes.

Con hojas machacadas se prepara una cataplasma que se aplica sobre los forúnculos para ayudar en su maduración. Las hojas masticadas calman los dolores de las odontalgias. También se puede preparar una tintura.

TINTURA DE SIEMPREVIVA

Alcohol de 70º . . . . . . 200 c.c.
Hojas de Siempreviva. . . 30 grs.

Es un excelente líquido para la limpieza del cutis, ayuda a eliminar pecas y manchas; se embebe un algodón y se fricciona sobre la zona afectada. Disolviendo una cucharada en un vaso de agua tibia se obtiene un colutorio de propiedades calmantes en caso de dolor de dientes.

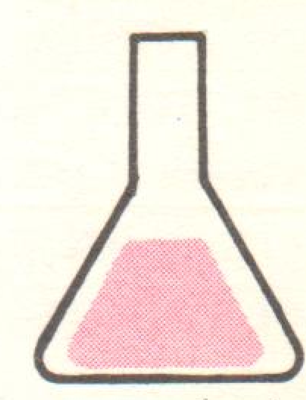
El vinagre de Siempreviva es un excelente coricida.

VINAGRE DE SIEMPREVIVA

Vinagre de vino . cant. necesaria
Hojas de Siempreviva
machacadas . . . . . dos manojos

Se machacan hojas de siempreviva y se agrega el vinagre necesario para cubrirlas. Se guarda en un recipiente apropiado.

Se aplica esta mezcla, a modo de cataplasma, sobre callos y verrugas; luego de un par de aplicaciones facilita su remoción. Con el mismo fin se puede preparar una pomada.



POMADA DE SIEMPREVIVA

Grasa de Cerdo de Buena calidad. . . . . 100 grs.
Cera de Abejas. . . . . 50 grs.
Manteca sin sal . . . . 50 grs.
Hojas de Siempreviva machacadas . . . . cant. nec.

Se calientan la grasa, la cera de abejas y la manteca a baño maría, cuando estén fundidas se le agregan las hojas machacadas y se revuelve hasta formar una mezcla homogénea. Se deja a baño maría durante seis horas, revolviendo de vez en cuando. Se deja reposar la mezcla toda la noche; al día siguiente se elimina el líquido sobrenadante, si lo hubiera, y se vuelve a calentar la mezcla a baño maría. Se cuela en caliente a través de un colador, se guarda en envases apropiados en lugar fresco. Esta pomada se aplica como el vinagre.

SIETE CAMISAS



Nombre científico:
Escallonia Revoluta

Arbusto ramoso que alcanza hasta un metro de altura, de ramas hirsutas. Las hojas son alternas, de forma oval, de borde dentado, y color verde oscuro; a veces las hojas de las ramas inferiores suelen estar enroscadas sobre sí mismas. Las flores, de pedúnculo tormentoso, están agrupadas en pequeños racimos terminales. Esta planta, muy abundante en Chile, se la suele encontrar en las zonas sombrías de los valles Cordilleranos, en el sur de nuestro país.

Las hojas y flores y la Siete Camisas tienen propiedades aromáticas, ligeramente balsámicas y tónico estomacales. Es recomendada en casos de resfríos estados gripales y desarreglos estomacales.

Se prepara una infusión colocando una cucharadita de hojas o flores en una taza de agua caliente. Se bebe bien caliente, si se desea endulzado con azúcar.

En uso externo, una infusión de 40 gramos de flores y hojas de Siete Camisas en un litro de agua, se usa como detersivo para lavar heridas o aplicar fomentos tibios o fríos en heridas vías de cicatrización o quemaduras para aliviar el doior y acelerar la cura. Con el mismo fin se puede elaborar un aceite.

ACEITE DE SIETE CAMISAS

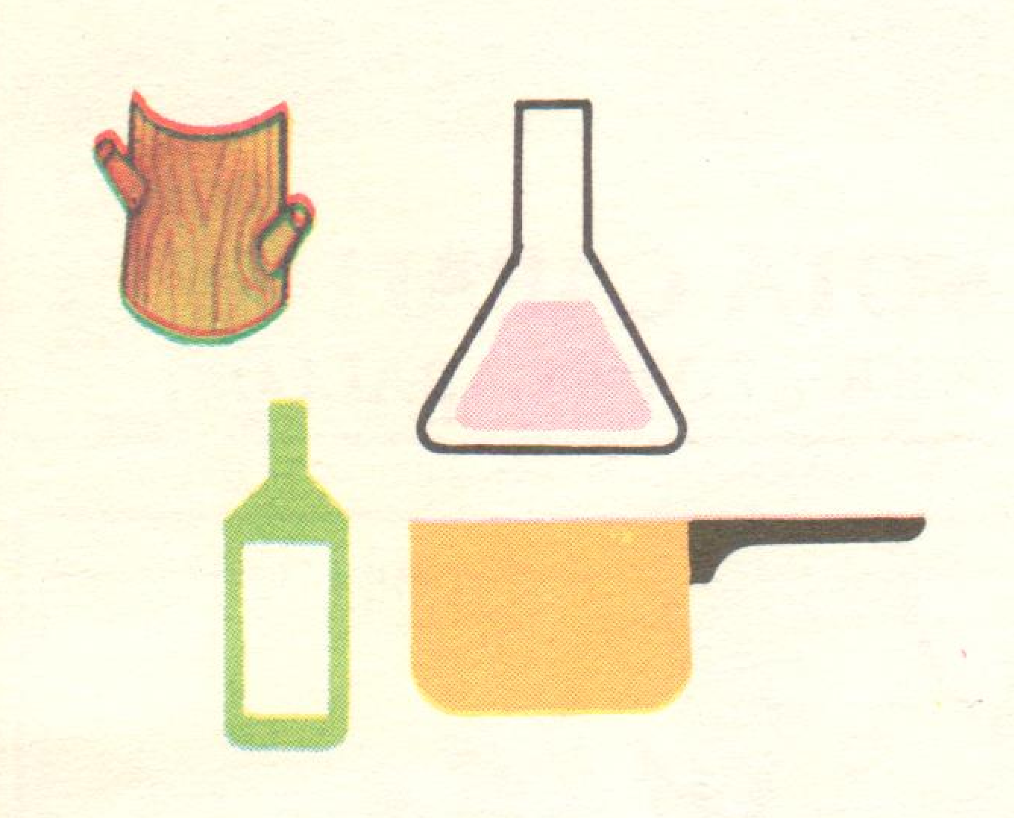
Acetite de Oliva. . . . . . 500 c.c.
Hojas y flores . . . . 60 grs.

Se calientan los ingredientes a baño maría durante una hora, se deja enfirar, se tapa la botella y se mantiene en un lugar asoleado durante un mes. Se cuela y se utiliza para hacer friegas o tratar quemaduras leves.



SIETE SANGRIAS
(VER SANGUINARIA)

SIMARRUBA



Nombre científico:
Simarruba Oficinalis
Familia:
Simarubáceas

La corteza de Simaruba tiene propiedades astringentes, febrífugas y tónicas. Es especialmente indicada en casos de diarreas y disenterias de adultos y niños. Se prepara un cocimiento, a razón de 20 grsmos de corteza en un litro de agua. Se deja hervir durante 10 minutos y se toma por tazas durante el día. Se recomienda beberlo caliente, en virtud de su gusto amargo se puede endulzar con miel o azúcar quemada.

VINO DE SIMARUBA

Vino generoso dulce . . 800 c.c.
Tintura de Simaruba . . 200 c.c.

Una copita, antes o después de las comidas.

TINTURA DE SIMARUBA

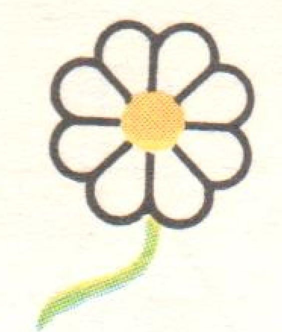
Alcohol de 90º . . . . . . 200 c.c.
Simaruba (corteza) . . . . 40 grs.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua caliente o la infusión de su agrado, tres o cuatro veces al día.

Su sabor amrgo estimula las secreciones gástricas, por esa razón constituye un excelente aperitivo y digestivo. A tal fin se peude tomar una taza de cocimiento antes o después de las comidas o preparar un vino.



SOLIDAGO




Nombre científico:
Solidago Odora
Familia:
Compuestas

Hierba erecta con rizomas ramificados. El tallo alcanza una altura de unos 50 cm. Las hojas son alternas, ovales o elípticas, pecioladas las inferiores, sésiles las superiores, de ápice agudo y borde dentado. Las flores, agrupadas en pequeños racimos terminales son de color amarillo oro.

Las flores del Solidago tienen propiedades antiespasmódicas, calmantes y levemente astringentes. Es especialmente recomendada en casos de cólicos intestinales. La forma más frecuente de uso es como infusión a razón de 10 gramos de flores por litro de agua. Se bebe por copitas.

Existe otra variedad de Solidago (Solidago Virga Aurea), también llamada VARA DE ORO de propiedades diuréticas y activo poder litóntrico de allí que sea muy indicada en casos de cálculos y arenillas renales.

SOMBRA DE TORO
(VER YERBA DEL TORO)

SOMBRERITO
(VER CAABO-TORY)

SORGO



Nombre científico:
Sorghum Vulgare
Familia:
Gramíneas
Otros nombres:
Zahina

Planta de raíz ramificada y fibrosa. El tallo es erecto, hueco, cilíndrico y nudoso. Las hojas son anchas, dentadas, sentadas y envolventes en la unión con el tallo. Las flores son un manojo de espigas de color rojizo que crecen en el extremo del tallo. Esta planta, originaria de la India se cultiva ampliamente como forrajera.

Las flores del sorgo tienen porpiedades astringentes, hemostáticas y antidiarreicas. La forma más común de empleo es como infusión, a razón de 15 gramos de flores por litro de agua. Dosis recomendada, medio litro al día repartido en varias tomas.

En uso externo se puede usar como detersivo para lavar heridas en vías de cicatrización, a tal fin se prepara una infusión de 30 gramos de flores por litro de agua.

TINTURA DE SORGO

Alcohol de 80º . . . . . . 200 c.c.
Flores . . . . 30 grs.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia, o la infusión de su agrado, dos veces al día. En uso externo, dos cucharadas disueltas en una taza de agua tibia.

VINO DE SORGO

Vino generoso blanco . 800 c.c.
Tintura de Sorgo . . . . . 200 c.c.

Una copita después de las comidas.

SOTA CABALLO
(VER AZOTA CABALLOS)

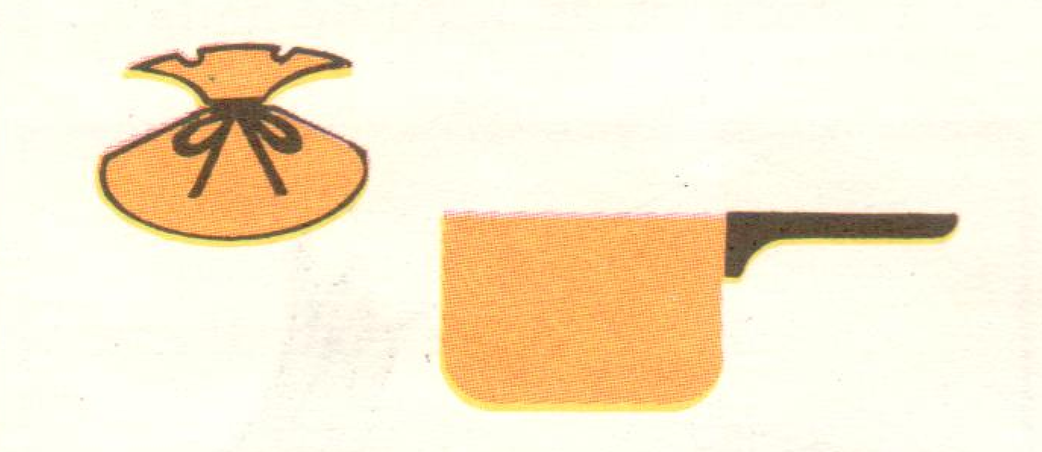
SPILANTES



Nombre científico:
Spilanthes Stolonífera
Familia:
Compuestas
Otros nombres:
Barba de Indio

Esta planta es abundante en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, Catamarca y Tucumán.

La raíz de Spilantes tiene propiedades analgésicas y anestésicas, masticando un trozo calma el dolor de muelas y encías.



También se puede preparar un cocimiento, a razón de 50 gramos de raíz por litro de agua Se usa como colutorio para hacer buches y gárgaras en caso de odontalgias (dolor de dientes).

SUICO



Nombre científico:
Tagates Glandulífera
Familia:
Compuestas
Otros nombres:
Chinchilla, Suiquillo, Chilquilla, Chilca, Quinchigüe o Quinchin.

Planta anual, con tallo levantado, ramas abiertas y hojas lanceoladas. Las flores se dan en cabezuelas solitarias en el extremo de un largo pedúnculo cilíndrico.

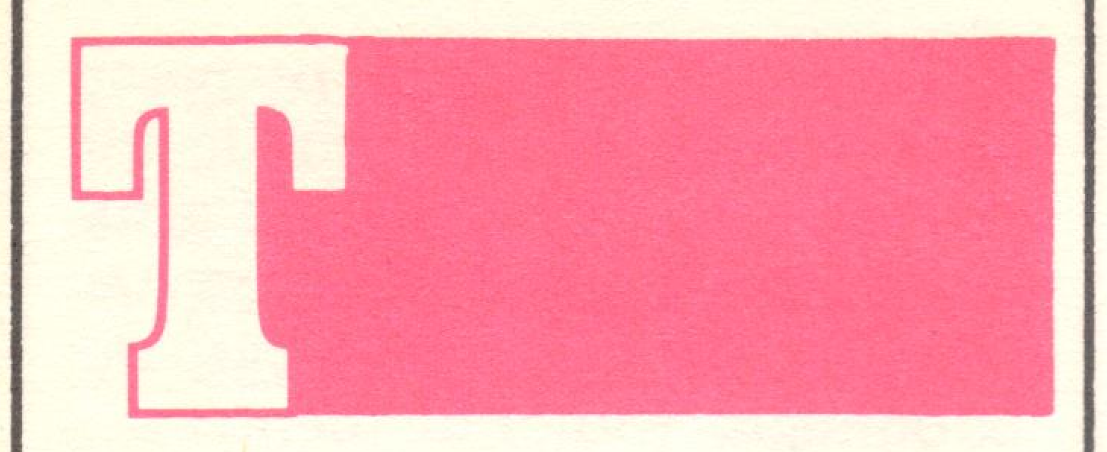
Esta planta crece, de manera espontánea, en las provincias de Entre Ríos, Corrientes, Buenos Aires, Córdoba, Catamarca y La Rioja.

Las hojas y las extremidades floridas del Suico tienen propiedades astringentes y estomacales. Son especialmente indicadas en casos de diarreas o disturbios digestivos y estomacales producto del exceso en la comida y en la bebida. Se consume en forma de infusión a razón de 20 gramos de Suico (hojas tiernas y flores) por litro de agua. Se beben 4 ó 5 vasos al día, de preferencia en ayunas.

Este té es un vermífugo eficaz y se recomienda para tratar a los niños con lombrices.

SUSPIRO

(VER FLOR DE LA ORACION)



TABACO



Nombre científico:
Nicotiana Tabacum
Familia:
Solanáceas

Planta de raíz fibrosa, tallo erecto de altura variable entre 50 cm. y un metro y medio, tormentoso, de médula blanca. Las hojas son grandes, alternas, lanceoladas, y cubiertas de una sustancia glutinosa (pegajosa). Las flores se agrupan en racimos y son de color rojo. Toda la planta tiene un olor fuerte y penetrante, ligeramente narcótico. El Tabaco es originario de México, donde los indios le daban el nombre de **petum**, y hasta el siglo XVI era desconocido en Europa.

El Tabaco contiene una serie de sustancias estimulantes, aromáticas y toxicas. Uno de sus componentes activos, la nicotina, toma su nombre de Nicot, diplomático francés en Lisboa que introdujo esta planta en Francia hacia mediados de 1500 y difundió su uso.

Las hojas frescas del Tabaco tiene propiedades analgésicas y antirreumáticas. A tal fin, se prepara una cataplasma de hojas machacadas que se coloca sobre las articulaciones afectadas con un vendaje apropiado. Este preparado puede irritar la piel, por lo cual hay que tener especial cuidado cuando la epidermis es delicada o está irritada.

En casos de sarna o tiña, se prepara un cocimiento de 30 gramos de hoja de Tabaco en 750 c.c. de agua y se deja hervir durante 10 minutos. Con este líquido se hacen lavajes o fomentos en la zona afectada.

En el caso de enfermedades o parásitos de plantas, se pueden obtener buenos resultados en el tratamientos de las mismas, pulverizándolas con un cocimiento de 40 gramos de hoja de Tabaco en un litro de agua.

TINTURA DE TABACO

Alcohol de 70º . . . . . 1000 c.c.
Hojas de Tabaco
picadas . . . . 100 gr.

Una cucharada en medio litro de agua tibia, para tratamiento de sarna y tiña.

TABO

(VER MATICO)

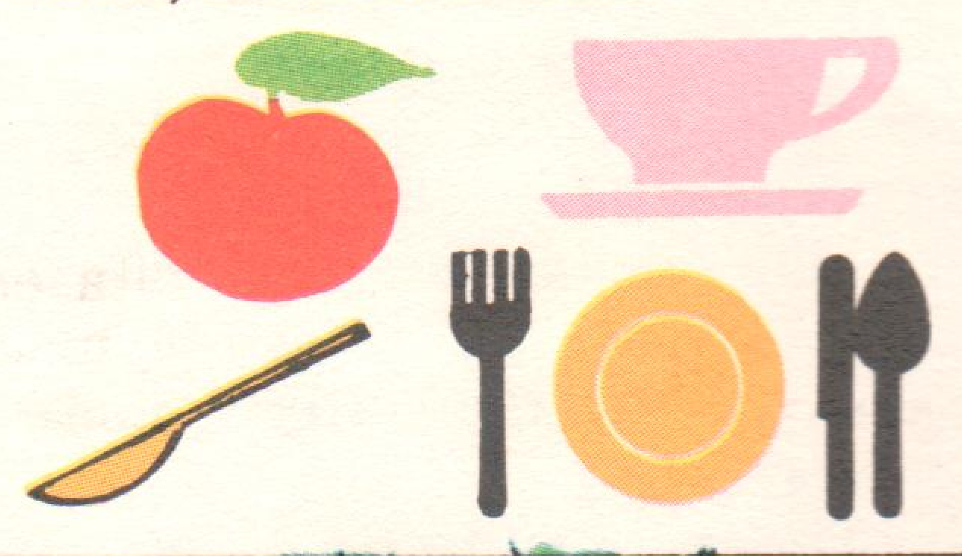
TAGUA-TAGUA

(VER BURUCUYA HEDIONDO)

TAMARINDO

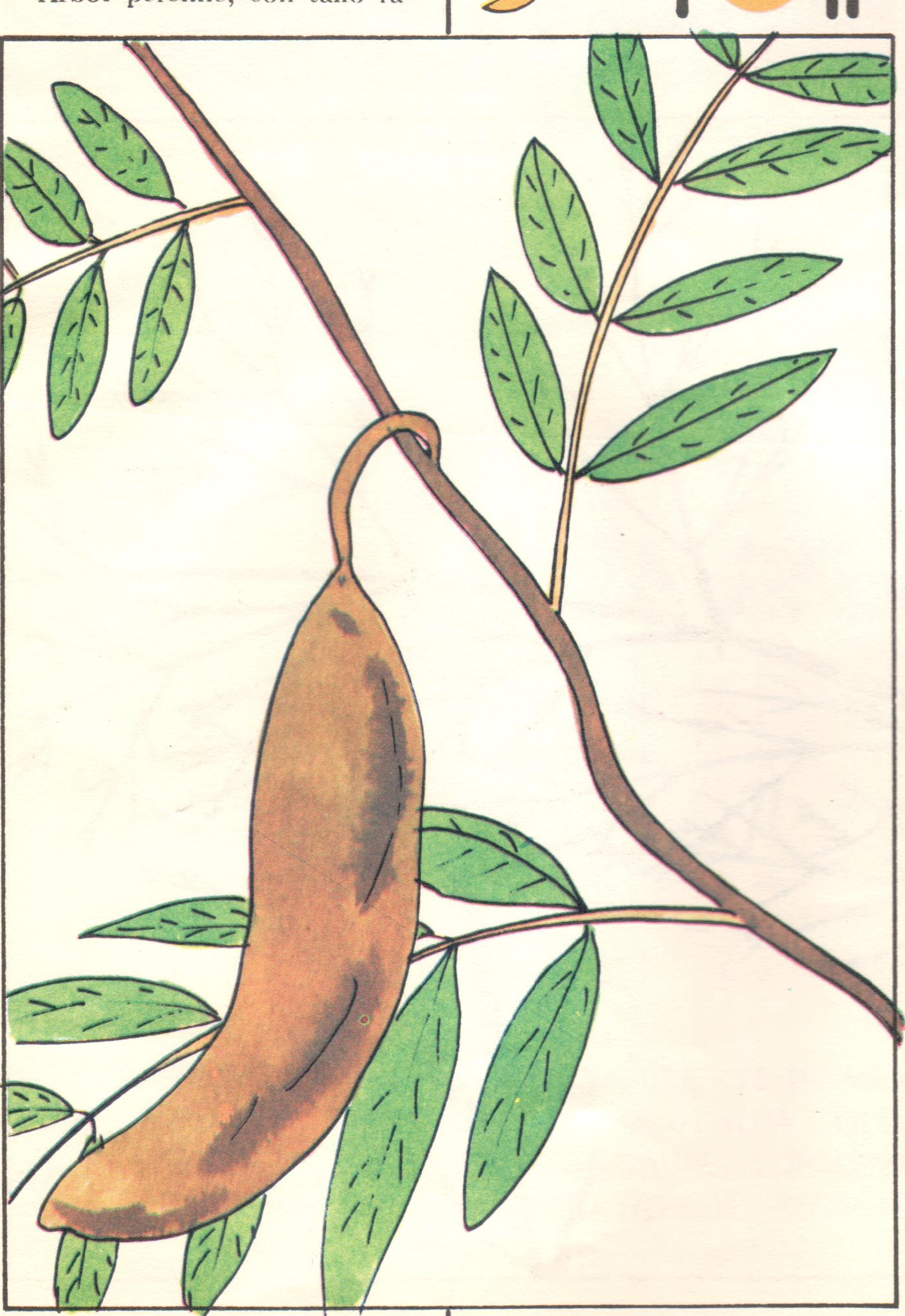
Nombre científico:
Tamarindus Indica
Familia:
Papilionáceas

Arbol perenne, con tallo ramificado a partir de la base y corteza escamosa y agrietada. Hojas alternas, compuestas, pecioladas, de borde entero y glabras. Las flores se agrupan en racimos terminales, son de color amarillo anaranjado y tienen cinco pétalos. El fruto, que en la madurez se abre en dos valvas, tienen la pulpa carnosa y algo ácido. El tamarindo es conocido desde la antigüedad y su nombre deriva del árabe **tamar-hindi**, dátil de la India.



La pulpa del fruto del Tamarindo tiene propiedades laxantes, levemente colagogas y refrescantes. Se prepara una bebida refrescante y eficaz para fiebres, fiebres intestinales, indigestiones y empachos disolviendo 15 gramos de pulpa de tamarindo en medio litro de agua caliente, se cuela, se deja enfriar y se bebe por tazas. En caso de usarse pulpa sin semillas (que se puede encontrar en algunas tiendas especializadas) la proporción es de 10 gramos en medio litro de agua caliente.

Disolviendo 30 gramos de pulpa con semilla (o 20 gramos sin semilla) en medio litro de agua tibia se obtiene un laxante enérgico, se bebe por tazas a lo largo del día.



CONSERVA DE TAMARINDO

Pulpa pasada por un tamiz (libre de semillas y trozos de piel	500 grs.
Agua	1 litro
Azúcar impalpable	500 grs.

Se disuelve el azúcar en agua fría, se le agrega la pulpa y se revuelve bien. Se calienta a baño maría, revolviendo de vez en cuando, hasta que tenga una consistencia espesa. Se envasa, todavía caliente en un recipiente adecuado, se tapa herméticamente y se guarda en un lugar fresco.

JARABE DE TAMARINDO

Pulpa de Tamrindo sin semilla	3kgs.
Agua	1,5 litros
Azúcar	1,5 kgs.

Se hierve la pulpa en el agua revolviendo continuamente para facilitar la disolución. Se filtra en caliente por una muselina limpia, se le añade el azúcar y se vuelve a hervir espumando bien. Cuando tenga consistencia de jarabe se retira del fuego. Se aromatiza con algunas gotas de su esencia preferida y se embotella frío.

TAMARISCO



Nombre científico:
Tamrix Gallica
Familia:
Tamaricáceas
Otros Nombres.
Tamariz, Taray

Arbusto de 2 a 5 metros de altua. De corteza parduzca o rojiza y ramas muy delgadas, parecidas a las del mibre. Hojas alternas, imbricadas, glabras y sésiles. Las flores, dispuestas en racimos de espigas, son de color rosado.

Las hojas y ramas tiernas de Tamarisco tienen propiedades, astringentes, antidiarreicas diuréticas y tónicas. Se prepara un cocimiento de 20 gramos de Tamarisco por litro de agua y se bebe por tazas. Si se desea se puede preparar una tintura.

TINTURA DE TAMARISCO

Alcohol de 70º . . . . c.c.
Hojas y ramas tiernas
de Tamarisco . . . . 40 grs.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia o la infusión de su agrado, tres o cuatro veces al día.

Un cocimiento de 30 gramos por litro de agua se puede usar como detersivo y hemostático para lavar heridas o llagas en vías de cicatrización. Con el mismo fin se puede preparar una cataplasma de ramitas machacadas. También se puede usar la corteza si se desea.

Enciclopedia de
PLANTAS QUE CURAN

NUESTRO PROXIMO NUMERO



TANACETO - TASI - TAYUYA - TE - TE DE MEXICO - TE DEL BURRO - TEMBETARY - TEMU - THUJA - TILO - TOLA-TOLA - TOMATE - TOMILLO - TOPASAIRE - TORMENTILLA - TOSTON - TOTORA - TRAMONTANA - TREBOL - TREBOL DE AGUA - TREVU - TRIACA

20

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN

